



# Menus du 15 au 21 juin 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi 15</b>	Crème de volaille Saucisse de poulet grillée CH Sauce tomate Risotto aux bolets Jardinière de légumes Mousse straciatella	Potage Beignet aux pommes Sauce vanille Brie
<b>Mardi 16</b>	Potage paysanne Brochette de lapin au Parma BEL Polenta au mascarpone Fenouil braisé Gratin d'ananas à la noix de coco	Potage Pizza au thon Salade Petit-suisse
<b>Mercredi 17</b>	Crème de carottes au gingembre Bœuf bouilli avec ses légumes (carottes, céleri, poireaux) Pommes de terre vapeur Jalousie aux abricots	Potage Tresse arc-en-ciel Crème caramel Gruyère
<b>Jeudi 18</b>	Potage Saint-Germain Saucisse à rôtir maison CH Spätzlis Choux rouges braisés Salade de fruits	Potage Ramequin aux oignons Salade
<b>Vendredi 19</b>	Potage aux légumes Filet de rascasse grillé ISL Pommes de terre fondantes Côtes de bette en sauce Escargot aux raisins secs	Potage Semoule sucrée Demi-pêche Caprice des Dieux
<b>Samedi 20</b>	Crème de céleri Foie de porc sauté aux oignons Pâtes complètes Brocolis vapeur Crème diplomate aux fruits confits	Potage Omelette au jambon Salade russe
<b>Dimanche 21</b>	Velouté aux chanterelles Bœuf braisé au vin rouge CH Purée de pommes de terre Haricots beurre Tiramisu	Potage Riz au lait Compote de pruneaux Tilsit
<b>Petit +</b>	Salade de cervelas garnie, salade, ballon complet Ou Clafoutis aux abricots, sauce vanille, gruyère	

**Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un \*bon appétit\***

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.

Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.